Per sincero tributo all' ottimo Re Ferdinando 2.°
a Cristina Regina amatissima delle Spagne
alla Regina diletta Madre Isabella
ed a tutta la floridissima Real Famiglia dei Borboni

Cesare Spadaccini

NOVELLO E GRANDE STABILIMENTO

DI PASTE

ALL' UOMO DI BRONZO,

COSTRUITO

DA CESARE SPADACCINI

nella sua proprietà

STRADA CAMPO DI MARTE IN NAPOLI.

NAPOLI,
Presso Carlo Cataneo
1833.

Nè grave età , nè poco argento arresta
Cui la voce di un Re muove a grand' opra.
Chiara pruova ne vuoi? Mirala : è questa.

AGLI UOMINI, ED ALLE DAME DI SENNO.

In ogni tempo sono stati celebrati i nomi di coloro i quali colle scienze, o colle arti hanno arrecato vantaggio alla Società; e gli antichi solevano collocare fin tra il numero delle Divinità gli scovritori delle utili cose. Fu divinizzato Bacco qual inventore del vino, e Cerere come inventrice del frumento e del panificio, per dimostrare quanta riconoscenza fosse dovuta a chi in qualsivoglia maniera venisse a giovare all' umanità. Che se tutti concepissero questo lodevole impegno, e se la sola gratitudine coronasse d' altronde le utili scoverte, esse più rapidamente moltiplicandosi, accrescerebbero semprepiù i comodi, ed il benessere della nostra vita.

Il frumento che forma il primo elemento della nostra sussistenza non si potè da principio meglio adattare agli usi della vita, che mediante l' apparecchio del panificio. Ma siccome l' uomo cerca sempre di perfezionare e migliorare le prime scoverte, così venne

in seguito a dare una novella preparazione a questo interessante prodotto della terra. Quindi s' introdusse la fabbricazione *delle paste crude non fermentate*, le quali mentre hanno per base il frumento istesso, tuttavolta a differenza del pane possono più lungamente serbarsi, e servire con gusto ed utilità agli usi delle mense.

Il nostro Regno si è distinto per la fabbricazione di tali paste, nella di cui specie più prelibata si comprendono i *maccheroni*. Il consumo, e l'uso di essi è tanto grande, che potrebbero a ragion chiamarsi il *cibo prediletto della nostra nazione*, e la vivanda più comune, e festevole di ogni ceto. Rinomate soprattutto sono le paste della Costa di Amalfi, di Torre Annunziata, ed ora di Gragnano, le quali sono ricercate con piacere anche dall' estero.

Ma sorprende, come dacchè Napoli esiste, siasi tollerata fino alla presente epoca di civilizzazione, l' indecente maniera onde vengon esse manipolate; e sorprende ancora il poco accorgimento nella preparazione del grano. È un fatto che le nostre paste in tutti gli attuali stabilimenti vengono ammassate, e poi calpestate co' piedi di uomini

balordi, e cenciosi nel modo il più ributtante, e senza veruna cura, o politezza. Ed intanto, non può negarsi, che un sì gustoso cibo in tal modo preparato, si mangia dal nobile e dal plebeo.

Non vi è stato ancora un' uomo di genio che si fosse impegnato di togliere un costume cotanto abominevole, e dannoso alla salute; e che si fosse occupato ad attivare una fabbrica di paste colla corrispondente decenza, e ricercatezza.

Fin dal 1823, animato dal defonto Re Francesco I. di gloriosa memoria, che conosceva, questa indecente manovra; e dotato di uno spirito, per natnra intraprendente, accettai l' invito di portare questa industria al miglioramento. Quindi mi son dedicato pel corso di quasi 10 anni ad organizzare un ampio e dignitoso stabilimento per la fabbricazione delle paste, che spero richiamerà l' attenzione di tutti.

Il medesimo è superiore per la decenza e per la grandiosità del locale a bella posta costruito, a quanti altri attualmente ne esistono nel Regno; e con uno spesato di oltre i 30 mila ducati. Il Cav. signor Gasse, d' ordine della prelodata M. S. (ch' era im-

paziente di vederlo ultimato) fu incaricato di visitarlo quando era ancor nascente, e questo abile Architetto Francese, amato, e nazionalizzato ne fece le più soddisfacenti relazioni. Se intanto da qualcuno non si fosse creduto in quel tempo di mettere in dubbio la riuscita di sì vasto stabilimento necessario, e degno alla nostra grande Capitale, avrei fin d'allora goduto degli effetti delle munificenti intenzioni dell'Augusto defonto: sarebbe stato presto, e con poca pena terminato. D'altronde le mie forze, e'l dovere di educazione verso nove figli, non mi hanno permesso di ultimarlo con quella celerità che avrei desiderato per rendere soddisfatto un padre più che Re, cui si dovrà sempre ogni riconoscenza. Tuttavolta, assistito dalla mia sola costanza, e senza l'ajuto di alcuno, l'opera non è rimasta abbandonata: anzi son venuto finalmente al termine di questa utile, ed ardimentosa impresa.

Mercè il meccanismo ingegnoso di un uomo di bronzo si è tolta la indecente maniera di calcar le paste co' piedi; ed alla politezza dell' impasto è unita una preparazione tutta nuova del grano scelto ad *acino ad acino* in modo che si ottiene un cibo estre-

mamente netto, gustoso e salutare. Dappoichè una delle cause più frequenti, e meno conosciute de' mali dello stomaco, e finanche della tisichezza, al pensar di un egregio Medico della nostra Capitale, dipende dall'acidità delle paste accresciuta dall'avanzata traspirazione del travagliatore, e dallo schifoso sudore de' piedi, co' quali vanno esse lavorate: e questa acidità non può altrimenti spiegarsi, se non attribuendola ancora alla strettezza de' locali non bene ventilati, ne' quali vengono manovrate, e spesso alla necessità di doversi prosciugare con esporle all' azione de' raggi solari; e finalmente al niuno accorgimento circa la prima preparazione del grano.

Quei che stentano a persuadersi della verità di quest' ultima osservazione, o che non sentono l' influenza ed il grado dell' attuale civilizzazione, o che non hanno il talento di apprezzare le utili novità, saranno da prima indifferenti a' vantaggi che risultano dal metodo da me introdotto. Tuttavolta mi basta l' onore di aver soddisfatto l' ottimo Sovrano protettore della pregevole industria, e quei che si distinguono pel buon senso, per l' educazione e per la raffinatezza del gusto.

Nello stabilimento si osservano.

1.° Una macchina con modo semplice da sciegliere il grano *ad acino ad acino*, per evitar la pietra granajuola somigliante nella grandezza, e nel colore al grano istesso, al pari che la così detta *veccia*, la quale produce pericolose vertigini, ed offuscamento alla testa.

2.° La lavanda de' grani a due acque con un ampio asciugatojo a mattoni lavorati.

3.° Due molini a centimolo all' uso svizzero, onde ottenere una molitura tutta propria per la *semolazione*; mentre è conosciuto che le farine de' molini ad acqua, restano per così dire, denaturalizzate dalla violenza, e dal riscaldamento del macino, sicchè riescono meno atte alla *semolazione*.

4.° La macchina che impasta senza l' uso abominevole de' piedi; ma in vece col misurato movimento di un uomo di bronzo.

5.° Un gran torchio di maccheroni di ogni qualità.

6.° Un altro da paste minute all' uso di Genova.

7.° Un purificatojo di acqua all'uso di Francia, *facendosi passar l' acqua per taffet-*

tà, onde separare tutta la parte arenosa, e qualche invisibile insetto.

Sarà sorprendente ancora di avere', oltre la fabbricazione di eccellenti paste, un genere tutto nuovo di sceltissima semola detta *granita*, di una qualità veramente salutare allo stomaco e balsamica pel petto, il di cui insegnamento è dovuto ad un ingegnoso Italiano che me ne diede conoscenza: Da ogni cantajo può ritrarsene appena un rotolo.

Quantunque la manovra delle paste del nostro stabilimento importi evidentemente per lo spesato un terzo di più, in paragone delle altre fabbriche; pur tuttavolta i prezzi non sorpasseranno quelli della costa di Amalfi. E per evitare che siano frodati tanto gli esteri, che quelli della Capitale e del Reguo, un regolamento vien qui soggiunto per guida di chi manderà ad acqistare il genere o per mezzo di domestici, o per via di commessioni particolari.

Regolamento per i compratori.

1. Alle persone che dall'estero riceveranno Commessioni in Napoli per le paste, sarà rilasciata una carta stampata, indicante la

quantità acquistata, colla impresa, e cifra dello stabilimento.

2. Per gli abitanti poi della Capitale che faranno conoscere la quantità necessaria per ciascuna famiglia in ogni settimana, o mese la riceveranno fino alle loro case in un cassettino chiuso a doppia chiave, pagando per trasporto a qualunque distanza dentro la Capitale, come siegue:

Per rotola 10 fino a 15 grana 5.
Per rotola 15 fino a 25 grana 10.
Per rotola 25 fino a 50 grana 15.
Per rotola 50 fino a 75 grana 20.
Per rotola 75 a 100. grana 25.

Salvo di poter mandare direttamente nello stabilimento per mezzo de' proprj domestici.

Finchè avrò vita, sarà mia cura, e non vi sarà dubbio, che lo stabilimento andrà co' principj già fissati. Per chiunque poi ne volesse prendere l' impresa, non gli verrà accordata che a condizione di essere sorvegliato il giorno, e le notti onde non si alteri il sistema stabilito; ancorchè dovessi mettere in pericolo tutto il vistoso Capitale; mio principale oggetto essendo stato non il vile interesse, ma la cara ubbidienza al mio Re, e 'l benessere de' suoi sudditi nel togliere

l' abominevole costume dell' impasto co' piedi : Per lo stesso sacro principio rinunciai ad un dritto di privativa che l' attuale adorato Sovrano Ferdinando II con tanta clemenza si degnò di offrirmi quand' era ancor Principe Luogotenente, e l' Augusto defonto Genitore era nelle Spagne.

Mi opporrei solamente per la Capitale, allorchè degl' impostori, che non ne mancano, volessero, per illudere il pubblico sensato, dare ad intendere di avere imitata la manifattura, ed introdotto l' uomo di bronzo in apparenza, per così perpetuare l' uso abominevole de' piedi, che vuole evitarsi.

Sia liberamente permessa ogni altra consimile manifattura nel Regno, ed in Napoli, io non ne sarò geloso; l' avrò anzi a gloria, allorquando però vi concorra la convenevole decenza, e l' effettivo travaglio da me pubblicato; per locchè confiderò altamente nella Sovrana giustizia, ed in quella delle autorità corrispondenti.

Doveri che saranno scrupolosamente osservati da' travagliatori nello Stabilimento.

1.° Un' ora avanti giorno essi devono trovarsi nel locale, pronti al lavoro.

2.° Appena entrati, si disabiglieranno in camera di polizia, ed ivi indosseranno gli abiti dello stabilimento.

3.° Si laveranno le mani e 'l volto immancabilmente, dopo di che ciascuno si metterà ad intraprendere la fatica cui è destinato.

4.° Tutti dovranno ubbidire al loro Capo Direttore dello Stabilimento Signor. . . . . .

5.° Non è permesso ad alcuno di sortire dal locale, durante il lavoro del giorno.

6.° Allorchè un operajo cadesse infermo per effetto del travaglio, riceverà fin alla sua casa il giornaliero sostentamento, durante la malattia.

7.° Se avrà moglie o figli avran dritto a travagliare nello stabilimento in quella parte che saran creduti capaci.

8.° Se un operajo per quattro anni si sarà condotto onestamente, ed avrà figlie femine, queste avranno un maritaggio di ducati 50 in premio della onesta condotta del genitore.

9.° Non sarà mai sofferto il bestemiatore, e l' arrogante: una giustizia pronta gl' imparerà a ben condursi per la prima volta; la seconda ne sarà espulso bruscamente.

10.° Tutti i segni di umanità, di religio-

ne e di generosità saranno profusi a larga mano, onde alcuno non abbia motivo a commettere la più leggiera mancanza.

11.° Il salario, o sia la mercede di ogni operajo sarà pagata metà in contante, e metà in generi dello stabilimento.

In fine riportare all' oggetto un componimento poetico di un virtuoso letterato del nostro paese, contenuto nell'opera - *Le muse familiari di Gennaro Columbro*; non ha del ridicolo; ma serve a coronare anzi lo stabilimento, cui potrebbe a ragion darsi il titolo di *Vera Banca Salutare*.

Vivete felici.

I MACCHERONI.

Benchè lauta a me dispensa
La tua mensa i suoi bocconi,
Pur dirò, che non è mensa,
Se non avvi i maccheroni.
Questo piatto geniale,
Che foriero è d' abbondanza,
Ha del grasso Carnovale
La piacevole sembianza.
Tu non miri in questo piatto
Cibo pesto, o tinta oscura,
Ma tu mangi il cibo intatto,
Come il fa madre natura.
Che sia piatto da nudrire,
Egli è chiaro e manifesto,
Perchè il primo a comparire
Sulla mensa appunto è questo.
Ma già danno il primo assalto
Le fameliche brigate;
E levar già veggio in alto
L' auree fila attortigliate.
Sento allor gridar li ghiotti:
Maccheroni benedetti,
Quanto men voi siete cotti,
Tanto più siete perfetti.

Ed in ver se tu fai starli
Troppo in umido li perdi;
E perciò convien mangiarli
Pronti pronti, e verdi verdi.
Ma per cuocer questo cibo
Basta un pugno di carboni;
Basta dire un *introibo*,
E son cotti i maccheroni.
Son già cotti: oh me felice,
Se potrò con larga mano
Porvi sopra una vernice
Di butirro, e parmegiano.
Ma se questa aver non posso,
Non sarò men galantuomo,
Se vi spargo il succo rosso
Del campestre umido pomo.
E se privo io son di tutti
Questi mezzi a mio vantaggio,
Mangerolli asciutti asciutti
Con del pepe, e del formaggio.
A buon conto un piatto è questo,
Che si fa senza del cuoco:
Se lo vuoi, l' hai presto presto,
Mangi bene, e spendi poco.

L'INVENZIONE
DE' MACCHERONI.

Chi mai fosse tra i ghiottoni
L' inventor de' maccheroni,
Vi son dispute infinite,
Nè decisa è ancor la lite.
So che vengono alle mani
I ghiotton Napolitani,
Quando un Estero hâ la boria
Di usurparsene la gloria.
Anzi quelli del Cerriglio
Danno ai ciottoli di piglio,
Quando trovan chi si oppone
Alla loro invenzione.
Che di Napoli sia pregio
Di serbare un privilegio
Sopra l' altre Nazioni
Di fàr bravi i maccheroni,
Questa cosa è tanto vecchia
Quanto il vomero, e là secchia.
Ma che Napoli inventasse
Questa specie di matasse,
Mi terrà per iscusato
Il Cerriglio, ed il Mercato,

Se sostengo a pugne chiuse,
Che non essi, ma le Muse
Inventarono quel piatto,
E dirò come fu fatto.

Stando un dì le Sante Dive
D' Ippocrene in su le rive,
Furon tosto circondate
Da fameliche Brigate
Di poeti adulatori,
Ma pezzenti, e bevitori,
Che già stanchi del cammino,
E sforniti di quatrino,
Senza molto chiacchierare,
Domandaron da mangiare.

Or le Muse, che portate
Sono alle opere onorate,
Ma che già per vecchio stile
Menan vita assai sottile;
Nel veder tante persone
Tutte povere, e ghiottone,
Tra lor disser: Che faremo?
Se da quì le cacceremo,
Si dirà che gl' Immortali
Sono rozzi, e inospitali;
Ma se lor daremo mensa,
Il mangiar chi ci dispensa?

Per l' opposto questi storni
  Voglion pan di quattro forni,
  E noi misere orfanette
  Non abbiam che sole erbette?
In sì nuova traversia
  Sorse in mezzo allor Talia,
  E rivoltasi alle suore,
  Ch' eran già di male umore,
  Disse, olà: per questi tali
  Voracissimi animali
  Un gran piatto ho ritrovato,
  Che satolla l' affamato,
  Che rallegra, che non pesa,
  E si fa con poca spesa.
Così disse: e perchè avea
  Diseguato nell' idea
  Di formar quell' ingegnosa
  Machinetta portentosa,
  Che trecento, e che tremila
  Manda fuor dorate fila;
  Eseguir quell' opra feo
  Dal gran fabbro Macareo,
  Da cui dicono i ghiottoni,
  Ch' ebber nome i maccheroni.
Ma restarono le Muse
  Quasi attonite e confuse

Nel vedere il gran portento
Di quel gravido strumento,
Che ripien di forza attiva,
Tanti figli partoriva.
Feron poi due calderoni
Di Novelli maccheroni,
Ed avendo satollate
Le fameliche Brigate,
Vider ben, che questo piatto
Per i poveri era fatto,
E che ad arte, e non a caso
Inventossi in sul Parnaso,
Perchè quivi ei par che sia
Di mangiar più carestia.
Fu gran tempo agli altri ascoso
Quest' ordigno portentoso;
Ma Talia di buona fede
A Partenope lo diede,
Quando venne di colà
A fondar questa città:
E partenope di poi
Lo fe' noto a figli suoi.
Ciò vuol dir, che questo piatto
Sempre ben Napoli ha fatto;
Ma l' ordigno, e 'l maccherone
Son di greca invenzione.